



Manga del Brujo **BLANCO**

Varietades: Macabeo 50%, Garnacha Blanca 50%

Añada: 2022

Producción: 6.500 botellas

Embotellado: Abril 2023

Clasificación: Vino Varietal de España

NOTA DE CATA:

Un vino intensamente aromático con notas de frutas de hueso maduras, como melocotón y albaricoque, piel de cítricos confitados y flores silvestres de montaña. Persisten en boca las notas a melocotón blanco y membrillo, con un roble perfectamente integrado y un largo acabado salino.

NOTA DEL ENÓLOGO:

El 2022 fue el primer año en Aragón donde el futuro se convirtió en presente en los 20 años que llevamos elaborando en España. Durante los meses de invierno no llovió apenas, y en marzo y abril unas tormentas dispersas aliviaron un tanto los viñedos. La brotación siguió su curso normal, pero a partir del mes de mayo, en Calatayud, y Aragón en general, tuvimos unas temperaturas sumamente elevadas y escasa lluvia durante el resto de la época de maduración. La combinación de gran altitud y viñedos viejos fue una gran aportación para superar estas condiciones climatológicas tan duras. La vendimia arrancó el 6 de septiembre, unos 10 ó 15 días antes de lo normal. Para el 1 de octubre ya habíamos vendimiado todas nuestras viñas, desde las situadas a 650 metros sobre el nivel del mar hasta las que están a 1000 metros. Era evidente que los viñedos más viejos habían soportado de maravilla las condiciones tan rigurosas del año 2022.

Las uvas de Macabeo vienen de nuestro viñedo Cerro Merino situado a 920 metros de altitud, plantado en 1969 sobre glaciares, mientras que la Garnacha Blanca está cultivada en suelos de gravas a una altitud de 750 metros.

Se vendimió manualmente en cajas de 20 kilos. Las uvas se almacenaron a temperatura nocturna antes del prensado conjunto de las dos variedades. Seguimos los métodos de la Borgoña en nuestra bodega. Las uvas llegan en racimos enteros a la prensa y realizamos un ciclo de prensado largo y lento, sin azufre ni enzimas. El mosto se estabiliza durante la noche y se trasiega a las barricas de 500 litros de Stockinger y François Frère con casi un cero de tostado. La fermentación es espontánea a una temperatura ambiente de 18-20°C durante aproximadamente dos semanas. A continuación, se mantiene el vino en plena fermentación sobre lías durante un mes más antes de trasegarlo de nuevo a las mismas barricas.

DATOS TÉCNICOS:

Alcohol: 13,7% vol.

Azúcar residual: 1g/l

Acidez total: 6g/l

pH: 3.35

"Tiene buena concentración, carácter y estilo, con notas balsámicas y medicinales, laurel y cáscara de naranja. Buena madurez... y buena frescura debido a la altitud de la viñas y una vendimia. Sabroso, limpio con un toque herbal al final." (Traducido del inglés)
Luis Gutierrez, The Wine Advocate, mayo 2023



EL ESCOCÉS VOLANTE 